

Smotanové bezlepkové cestoviny

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 20 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Cestoviny uvaríme podľa návodu v osolenej vode. Šampiňóny očistíme a nakrájame na plátky. Umyté paradajky (12 ks charry paradajok) nakrájame na polovice, očistenú cibuľku na drobno. Šunku (10 plátkov) pokrájame tiež na malé kúsky. Na rozpálenom olivovom oleji si opražíme cibuľku, pridáme šunku so šampiňónmi a krátko orestujeme. Pridáme paradajky a dobre premiešame. Necháme restovať ešte asi 2 minúty. Podlejeme smotanou a za stáleho miešania necháme poriadne prevrieť. Nakoniec osolíme a okoreníme. Odstavíme a pridáme nasekanú bazalku. Precedené cestoviny pridáme do panvice s omáčkou a dôkladne premiešame, aby ňou nasiakli. Podávame posypané parmezánom a ozdobené lístkami bazalky.

Ingrediencie

- **PROCEL® - štandardné bezgluténové cestoviny 250 g - 500 g**
- **Paradajky - 100 g**
- **Bazalka čerstvá - 5 g**
- **Cibuľka jarná - 30 g**
- **Olivový olej - 25 g**
- **Šampiňóny záhradné - 200 g**
- **Parmezán - 50 g**
- **Mleté čierne korenie - 3 g**
- **Smotana na šľahanie - 300 g**
- **Jedlá soľ - 4 g**
- **Pálky šunka 2000 g - 150 g**

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

